

Menüplan vom 23. bis 29. März 2020

	Mittagessen	Abendessen
Montag, 23. März 20	Tagessuppe Bohnensalat / Apfelmus Rindsiedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln ***** Cremeschnitte	Bündner Capuns oder Café complet Top mit Birchermüesli
Dienstag, 24. März 20	Bouillon mit Buchstaben Blattsalat / Apfelmus Pouletbrust mit Süss sauer Sauce Basmatireis Pak Choy-Gemüse ***** Schokoladenköpflli mit Rahm	dreifarbige Gemüseterinne mit Kräuterquark oder Café complet Top mit Birchermüesli
Mittwoch, 25. März 20	Haferflockensuppe Selleriesalat / Apfelmus Kalbsgeschnetzeltes Vollkornteigwaren Rosenkohl ***** hausgemachter Marmor Cake	Wurstweggen oder Café complet Top mit Birchermüesli
Donnerstag, 26. März 20	Tagessuppe Gurkensalat / Apfelmus Rindssaftplätzli mit Bärlauchpolenta Rüebli ***** Hefe-Nuss-Schnecke	Rührei mit Schinkenstreifen und Schnittlauch oder Café complet Top mit Birchermüesli
Freitag, 27. März 20	Ochsenschwanzsuppe Blattsalat / Apfelmus Lachsforellenfilet Safransauce auf Erbsenrisotto ***** Grappa-Glace	Dampfnudeln mit Vanillesauce oder Café complet Top mit Birchermüesli
Samstag, 28. März 20	Tagessuppe gemischter Salat / Apfelmus Spaghetti "Carbonara" ***** Aprikosen-Streuselkuchen	Röstitoast mit Salat auf Wunsch oder Café complet Top mit Birchermüesli
Sonntag, 29. März 20	Curry-Kokos-Suppe Blattsalat / Apfelmus Schweinehalsbraten Krokette Rahmkohlrabi ***** Quarkcreme im Glas	Café complet Top mit Birchermüesli

Kaninchen: CH, Ungarn
 Geflügel: CH, Ungarn
 Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH
 Lammfleisch: Australien, Neuseeland
 Rindfleisch: CH, USA, Brasilien

Wurstwaren: CH
 Fisch: ITA

Fleischerzeugnisse aus den Ländern Neuseeland, Australien, USA, Brasilien, China und Thailand
 können mit Antibiotika und/oder nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Der Service gibt Ihnen gerne Auskunft über enthaltene Allergene

Wochenhit

23. bis 29. März 2020

**Spargelravioli
mit Weissweinsauce**